

Fertigprodukt-Spezifikation



1

Reine Buttermilch 500g Becher

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 1
Produktname: Reine Buttermilch 500g Becher
Markenname: MÜLLER

Artikelanlage am: 20.11.2017
Vorliegende Version gültig ab: 01.04.2022
Gedruckt am: 10.02.2022

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Reine Buttermilch

Zutatenverzeichnis:

-

Funktionsbezeichnung:

Buttermilch

Identitätskennzeichen:

DE SN 016 EG
DE BY 718 EG

Nennfüllmenge:

500 g e

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG
Zollerstraße 7, DE-86850 Aretsried

Internetseite des Herstellers / Inverkehrbringers:

www.muellermilch.de

Telefonnummer des Herstellers / Inverkehrbringers:

+49 8236 999 8600

MHD- und Kühlhinweis:

Bei +8°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck

Verwendungshinweis:

Bitte schütteln!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

-

Sonderhinweise:

-

Allergene:

Enthält: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

Nährwertanspruch, nährwert- und/oder gesundheitsbezogene Angaben:

Natürliche Quelle von: Kalzium

Natürliche Quelle von: Protein(en)

Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen und Zähne benötigt. Ein Becher deckt die Referenzmenge an natürlichem Calcium zu 68%. Neben einer abwechslungsreichen & ausgewogenen Ernährung ist eine gesunde Lebensweise für ihr Wohlbefinden wichtig.

Weitere Auslobungen:**Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:**

Bezugsgröße	100 g	Portion* (500 g)	% pro 100 g	% pro Portion
Energie (kJ)	162	810		
Energie (kcal)	38	190		
Fett (g)	0,6	3,0		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4	2,0		
Kohlenhydrate (g)	4,2	21,0		
davon Zucker (g)	4,2	21,0		
Eiweiß (g)	3,4	17,0		
Salz (g)	0,12	0,60		
Calcium (mg)	109	545	14**	68**

* Pro Becher = 1 Portion

** Anteil am Nährstoffbezugswert

Allgemeine lebensmittelrechtliche Konformität

Die Produkte entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei Vermarktung in Ländern außerhalb der EU ist die Verkehrsfähigkeit nicht gewährleistet und muss grundsätzlich neu geprüft werden. Unsere Produktionsstätten arbeiten nach QM-Systemen, einschließlich HACCP, welche nach IFS-Standard zertifiziert sind.

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Anforderungen bezüglich Gentechnik

Bei der Herstellung der Produkte werden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO Nr. 1829/2003 und EG-VO Nr. 1830/2003 eingesetzt.

Ionisierende Strahlung

Das Endprodukt oder seine Zutaten/Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Verpackung

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen allen einschlägigen Bestimmungen der deutschen und europäischen Gesetzgebung.

Anmerkungen: Die Aktualisierung der in dieser Fertigprodukt-Spezifikation aufgeführten Angaben erfolgt in regelmäßigen Abständen. Dennoch wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass lediglich die Angaben auf der Produktverpackung verbindlich sind.